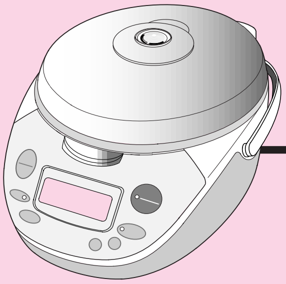
National



IHジャー炊飯器

取扱説明書

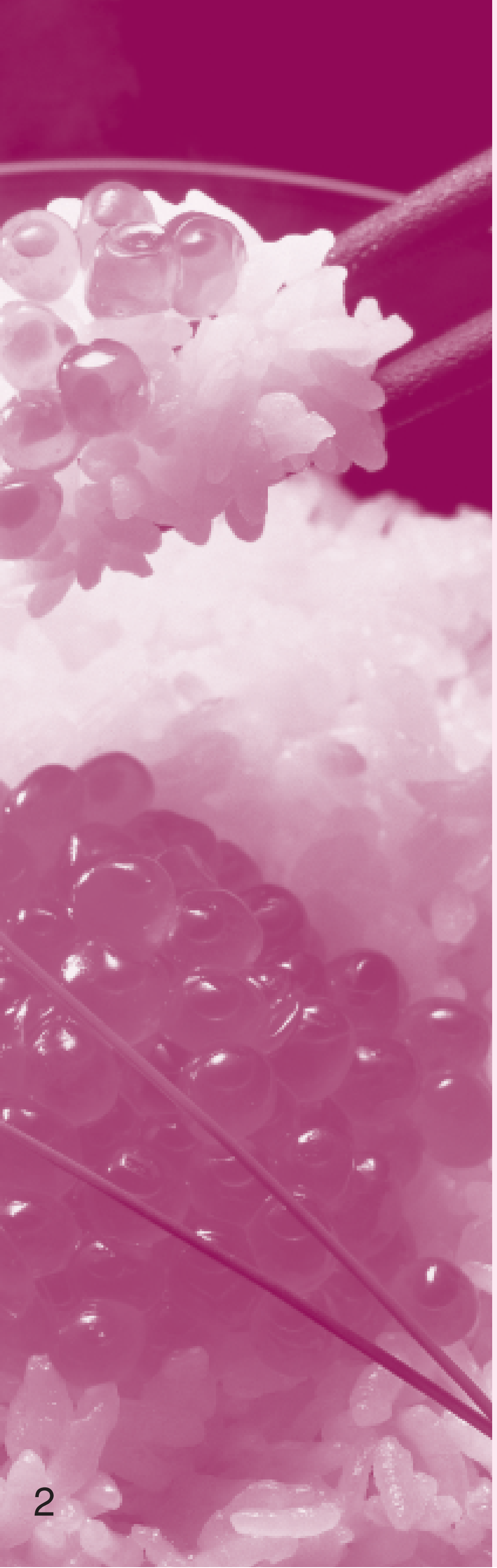
1.0Lタイプ 品番 SR-DG10C
1.8Lタイプ 品番 SR-DG18C



●このたびは、IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付



ナショナルだけの銅釜のおいしさ、使いやすさを追求したニューデザイン

おいしいごはん

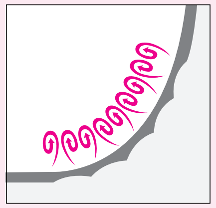
高火力を引き出し、お米の一粒一粒にしっかり熱を伝えます。

打ち出し銅釜

薄くすればステンレスをはるかに上回る発熱性と、ステンレスに比べて13倍の熱伝導を持つ銅が、高火力を素早く釜全体に均一に広げ、包み込んで炊きあげます。



打ち出し銅釜の断面



細かな対流で少量でもおいしく



打ち出し銅釜

保温のごはんの黄ばみ・においを抑える

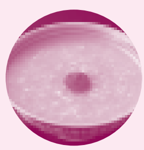
いきいき保温

約60℃でやさしく保温し、約4時間ごとに約75℃に間欠加熱することで、ごはんの黄ばみやにおいを抑えて24時間おいしく保温します。

雑炊から蒸しもの、ケーキ、食品のあたためまで コースを選べば、ごはん以外のメニューも楽しめます。

クッキングコース

雑炊／リゾット　ケーキ　蒸し







蒸しおこわ
シュウマイ
中華饅頭
ふかしいも

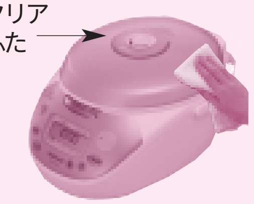
☞P16～

使いやすい

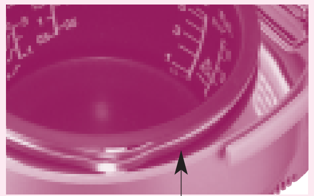
汚れがサッと取れ、お手入れ簡単!

汚れにくいクリアふた

ふたの表面を汚れから守る防汚加工。
油煙もはじき、汚れがついてもサッと拭くだけ。
もちろん丸洗いができる「ふた加熱板」、
丈夫で清潔なステンレス製「クリアフレーム（上枠ステンレスカバー）」採用。お手入れがラクラクできます。



☞P24



クリアフレーム

「コース」キーで選んで

いろいろなごはんが作れます。

ヘルシーな玄米ごはん・おかゆ等も
「コース」キーで簡単においしく炊き上げます。



おかゆ



玄米ごはん



蒸しもの

☞P18～

気になるにおいや汚れとりに

クリーニング機能。

☞P24

もくじ

安全上のご注意
お使いになる前に
ごはんを炊く前に
ごはんの炊きかた
いろいろなごはんの炊きかた
お手入れ／困ったとき

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

🛇	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
！	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む
（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）
●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる
（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）
●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
ぬれ手禁止
（感電の原因）

■電源コードや電源プラグを傷つけない
禁止
次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）
（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）
●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

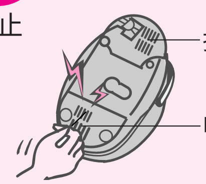
■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
禁止
（感電、ショート、発火の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない
接触禁止



（やけどの原因）

■吸排気口やすき間に、異物を入れない
禁止
特にピンや針金等の金属物など



（感電や異常動作の原因）

⚠ 警告

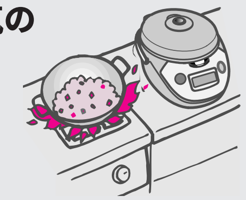
■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
禁止
（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止
（ショート、感電の原因）
●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない
分解禁止
（火災や感電、けがの原因）
●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

⚠ 注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない
禁止



（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない
接触禁止



（やけどの原因）

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く
（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ
（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない
禁止
（転倒によるけが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない
禁止
（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
電源プラグを抜く
（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
接触禁止
（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う
（高温部に触れ、やけどの原因）

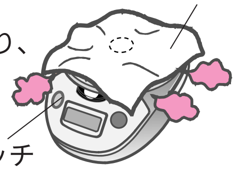
■壁や家具の近くで、使わない
禁止
（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）
●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにする。

使用上のお願い



故障や誤動作を防ぐために…

■**使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない**
蒸気がこもり、ふたが変形したり、スイッチが故障する原因となります。



■**使用中は、ふたが熱くなるので触れない**

■**ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない**
故障の原因となります。



■**磁石を炊飯器の上に置かない**
誤動作の原因となります。

■**直射日光が当たる所で使わない**

■**内鍋は炊飯器以外には使わない**

■**磁気に弱いものを近づけない**
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■**炊飯中は、ふたが熱くなるので触れないでください。**



内なべを傷めないために…

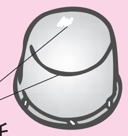
スポンジで洗う！

フッ素樹脂（内　面）

■**スプーンや食器類を入れない。**
■**すしめしのとき、内なべで酢を混ぜない。**
■**調味料を使った場合は、すぐに洗う。**
■**泡だて器などで洗米しない。**
■**金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない。**
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

銅（外　面）

■**緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。**
■**さびで変色した場合は、酢で軽く拭き取り、水洗いすると色が戻ります。**
■**使用頻度によって浅いキズや鍋底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。**



内外面共通

■**たたいたりこすったりしない。**
■**みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない。**

お願い

●必ず専用の鍋をお使いください。
●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
●1.0Lタイプ：ARE50-719
●1.8Lタイプ：ARE50-718

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

●**つやがあり透き通っている!**
●**割れ米が少ない!**
●**保存は、冷暗所で!**
●**精米後は、できるだけ早く!（夏は半月以内）**

2 お米は正しく計る

●**必ず、付属の計量カップ（180ml）で!**
●**市販品は200mlです。**
●**計量米びつでは、誤差がでることがあります。**

3 水が澄むまで手早く「とぐ」

●**とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。**

4 水切は手早く

●**水に浸さなくても、すぐ炊けます。**
●**ざるに上げたまま、放置しないでください（米が割れて、べちゃつきの原因になります。）**

5 正しく水加減、洗米や水加減は「水」で

●**平らな台の上で左右の目盛を見て合わしてください。**
●**お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください（べちゃつきや、黄変の原因）**

6 炊きあがったらすぐほぐす

●**むらす必要は、ありません。**
●**余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。**



各部の名前と扱いかた

表示部

表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。



取消／切キー
- 各設定（コース）の取消や、予約時刻の取消に使用します。

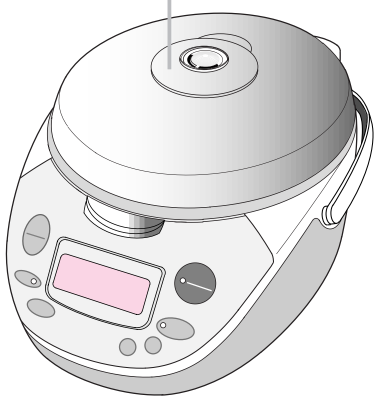
炊飯／スタートキー
- 炊飯の開始や、予約時刻の設定完了に使用します。

予約キー
- 食べたい時刻に炊き上げる予約炊飯に使用します。

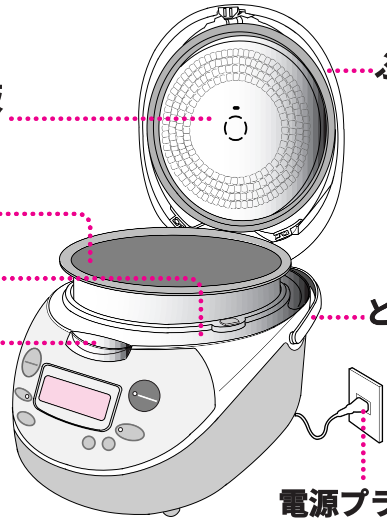
時／分キー
- 現在時刻合わせや、予約時刻の設定をします。
- 「クッキング」コースで調理するとき「分」キーで調理時間をセットします。
- 押し続けると早送りできます。

保温キー
- 保温をするときや保温中のごはんを一時的に再加熱するときに使用します。（通常、炊飯終了後に保温になります。）

コースキー
- 白米早炊きなどコースを選ぶときに使用します。
- 押し続けると早送りできます。



蒸気ぶた（☞P24）



ふた

ふた加熱板（☞P24）

内なべ

上枠ステンレスカバー

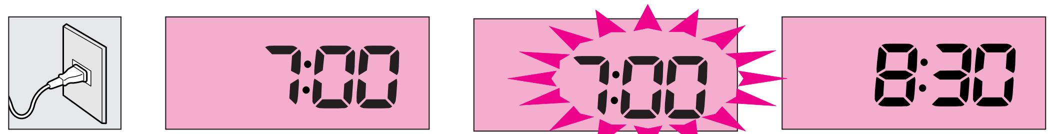
とっ手

フックボタン
- 押すとふたが開く。

電源プラグ

現在時刻の合わせかた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき



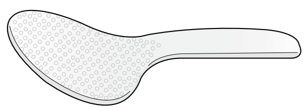
①電源プラグを差込み、

※時・分キーは押し続けると早送りができます。
※24時間表示の時計です。
夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
※炊飯や保温及び予約中は時刻合わせは出来ません。

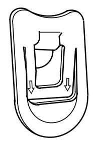
② 時または分キーを1秒以上押し、時・分の表示を点滅させる。（時・分が点滅したら、キーから指を離す）

③ 時または分キーを押して現在時刻に合わせる。時キーを押して8に合わせる。分キーを押して30に合わせて8：30に合わす。
（5秒間、点滅したあと点灯すれば時刻合わせ完了です。）

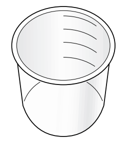
付属品（しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ）



しゃもじ



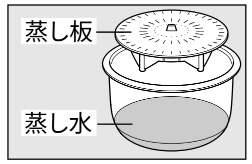
専用しゃもじ受け



計量カップ（180ml）

別売品

- 蒸しものには専用の蒸し板（別売品）があります。ナショナル商品取扱店で購入できます。
品番
SR-AM10(1.0Lタイプ)
SR-AMA18(1.8Lタイプ)

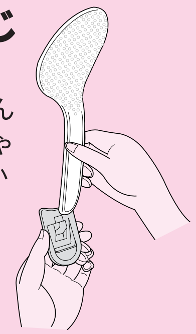


しゃもじ受けの使いかた

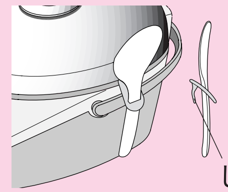
しゃもじ受けにしゃもじをセットしてください。

- 図のようにしゃもじのごはんをよそう面を表に向け、しゃもじ受けの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入し、セットする。

「しゃもじ受け」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

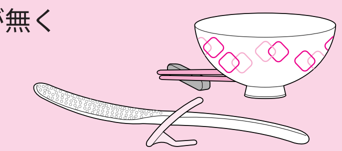


しゃもじを使わないときは、フックを本体のとっ手に掛けてお使いください。



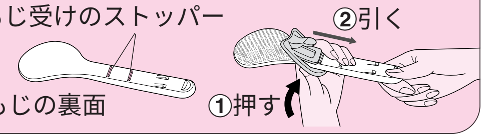
しゃもじを使わないときは、しゃもじ受けのフックを支えにして卓上に置くこともできます。

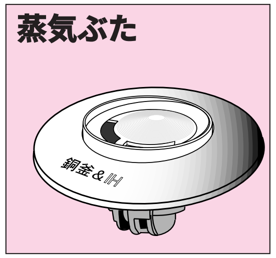
（しゃもじの先端が浮き、他に触れることが無く衛生的です）



ごはんをよそうときは、しゃもじにしゃもじ受けを付けたままお使いください。

- しゃもじ受けがごはんに触れるときは、しゃもじ受けの位置をストッパーの下側に変えてください。

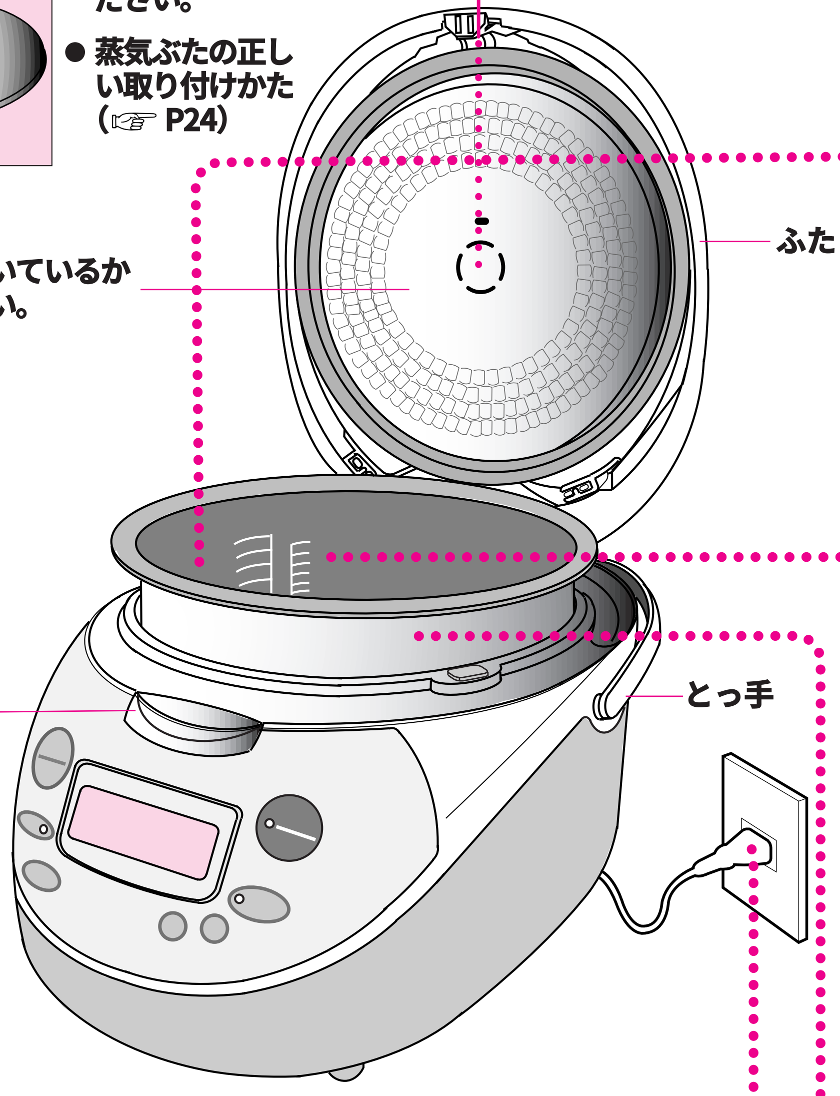




● 蒸気ぶたがついているか確認してください。

● 蒸気ぶたの正しい取り付けかた（☞ P24）

ふた加熱板がついているか確認してください。



ふた

フックボタン
●押すと
ふたが開く

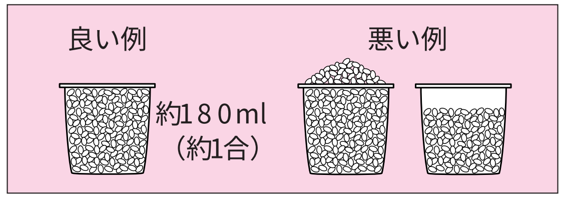
とっ手

炊きたいメニューの「コース」と「鍋水位線」

炊きたいメニュー	コース	鍋水位線
白米／無洗米	白米	白米
胚芽精米／発芽玄米		
炊きこみ		
炊きおこわ		炊きおこわ
白米早炊き	白米早炊き	白米
すしめし	すし	すしめし
全がゆ	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ		おかゆ「5分」
玄米	玄米	玄米
クッキング（蒸しもの）	クッキング	蒸し

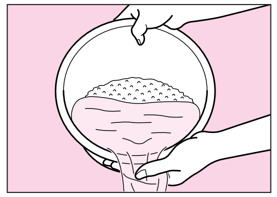
1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。

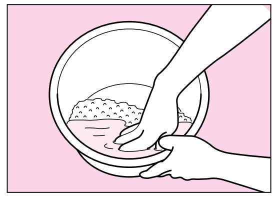


2 内なべでお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）



①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）



②とぐ→洗い流すをくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

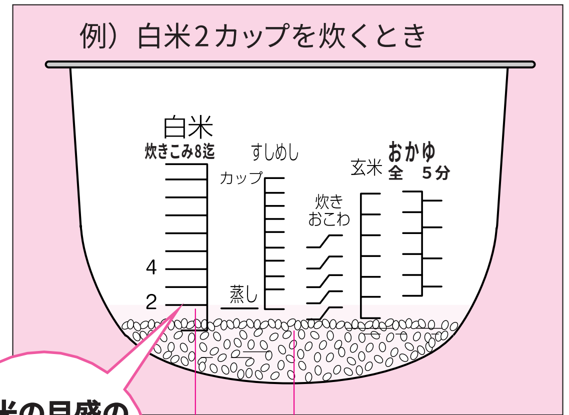
●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）

●胚芽精米は、白米の目盛に、麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。

●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは水加減を調整してください。

※水に浸さなくても、すぐ炊けます。
浸水するとごはんがやわらかくなります。

例）白米2カップを炊くとき



白米の目盛の「2」まで水を入れる

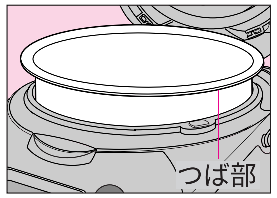
米は平らにならす

「白米と炊きこみ」の水位線

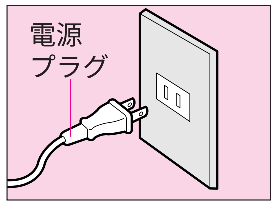
図の内なべは、1.8Lタイプ

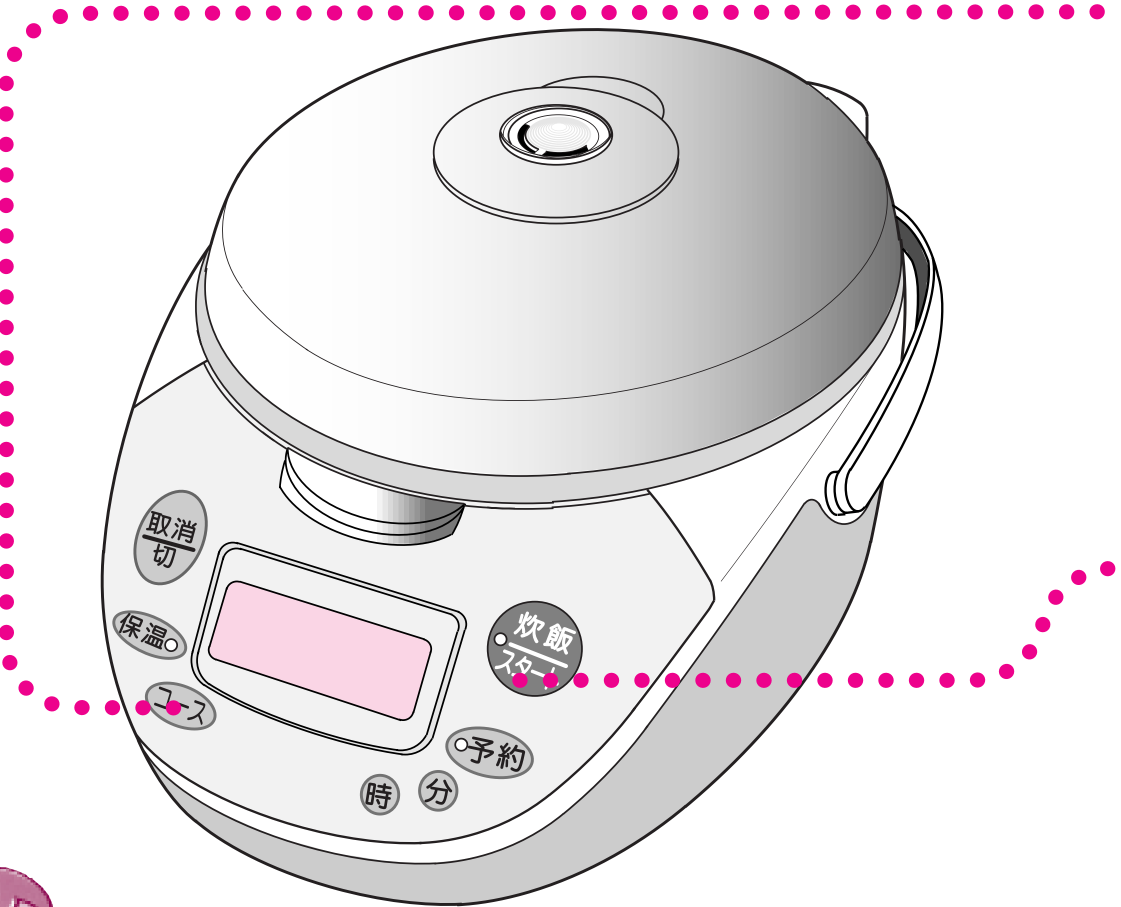
4 内なべを本体に入れる

●周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。



5 ふたを閉め電源プラグを差し込む







無洗米を炊くときには（「白米／無洗米」コースで炊飯してください。）

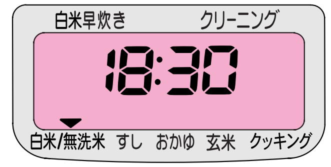
■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はヌカが取れている分、通常の付属の計量カップで計りますと多くなります。
　→水加減は若干多めでお試しください。後はお好みで調整してください。
・無洗米は米と水がなじみにくいことがあります。
　→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
　（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
　おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）

1 コース を押し､使いたい｢コース｣を選ぶ

「▼」を使うコースに合わせる

● 炊飯スタートを押す が点滅

■「白米／無洗米」は最初から「▼」を合わせていますので、コース を押す必要はありません。



他のコースも「▼」を合わせて選ぶ

- 「 す　し 」を選ぶ
- 「お か ゆ 」を選ぶ
- 「玄　　米 」を選ぶ

●「すし」を選んだとき



2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

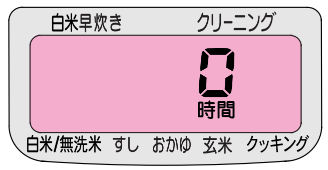
●炊飯/スタートランプ 炊飯スタート が点灯し
調理スタート



●「白米/無洗米」を選んだときの表示です。
（炊きあがるまでの時間が表示されます）

3 炊き上がり、ピピッと鳴ったら すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります→



急いでいるときには…「白米早炊き」コース

1 コース を押し｢白米早炊き｣を選ぶ

「▲」を「白米早炊き」に合わせる

● 炊飯スタートを押す が点滅



2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

●炊飯/スタートランプ 炊飯スタート が点灯

炊きあがるまでの時間の目安	約24分〜32分

◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

※白米早炊きは、ごはんがかためになります。
　洗米後お米を30分以上浸して、お使いになれば、よりおいしく炊きあがります。



●現在時刻の表示になります。

炊きあがると、自動的に「保温」

●保温ランプが点灯します。
●保温の経過時間を１時間単位で２３時間まで表示します。
（０時間は１時間を経過していないときに表示）
●２４時間を超えると現在時刻の表示になります。
●２４時間以上の保温はしないでください。
●９６時間を超えると「U14」を表示します。（☞P２９）
●白米やすしめし以外は保温しないでください。



保温を取消すときや保温中のごはんがなくなったら

取消/切 を押して保温を中止し、電源プラグを抜いてください。

●電源プラグを差した状態では約0.9Wの電力を消費します。

一旦取消しをした保温を再度入れるときは

保温 を押す

保温中のごはんを再加熱する（ごはんの温度を高めたいときに）

保温状態のときに

保温 を押す ▶ 保温

●「保温ランプ」が２分～７分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
●保温ランプ点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
●ごはんの温度が５０℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。

お知らせ **保温の機能について**

●保温中のごはんの黄ばみ、においを抑えるために低めの約６０℃で保温をして、約5時間ごとに約７５℃で間欠加熱していますが、腐敗防止のため、条件により高めの保温になる場合があります。

食べたい時刻に炊きあげる

予約炊飯のしかた（白米）

◎現在時刻があっているか確認をして下さい。**（☞ P9）**

●「予約」キーを繰り返し押すと予約１か２の選択をして２通りの予約時刻の設定ができます。
（設定した時刻は記憶されます）

●例として、予約１には朝の7:00をセットし、予約２には夜の19:00をセットするという使いかたができます。



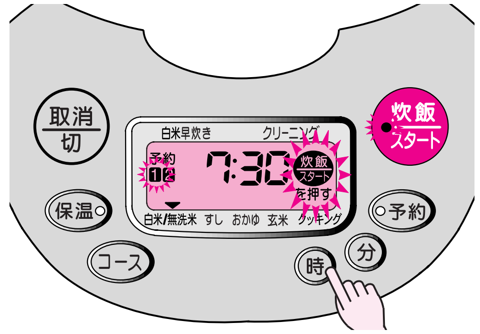
1 予約 を押す

（予約❶ または 予約❷ の選んでいるほうと 炊飯スタートを押す 及び「炊飯/スタート」ランプが点滅します）

2 時 および 分 キーを押して炊き上がりの時刻を合わせる。

（時刻は２４時間表示です）

●「分」キーは１０分単位で進みます
押し続けると早送りできます。



3 炊飯/スタート を押す

（**「予約できました」**と予約ランプが点灯し、予約の設定が完了です）

すしめし、おかゆ、玄米、も予約炊飯ができます。
「予約」キーを押す前に「コース」キーで選んでください。



予約を取消すときや操作を途中でやめるとき

取消/切 を押す

別の予約時刻を設定するとき

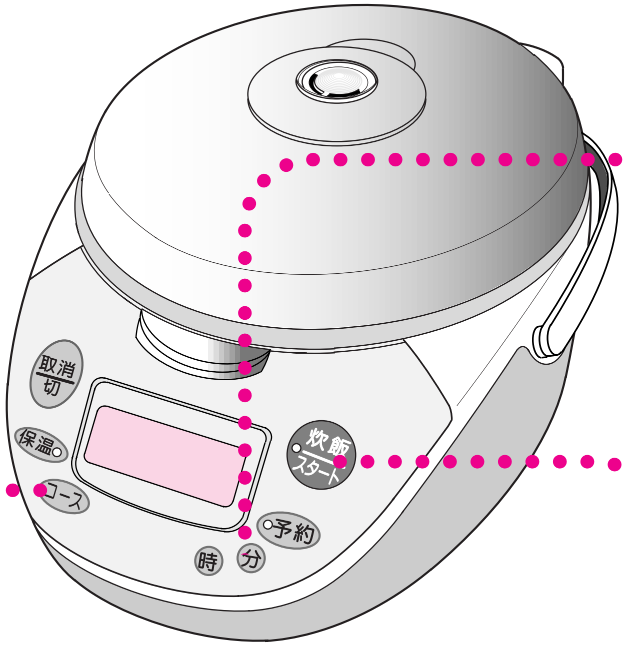
「予約」キーを押し、予約❷ を選択する
時 または 分 キーで時刻を合わせ
「炊飯/スタート」キーを押して予約完了です。

お知らせ

●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、コゲができやすくなったりする場合があります。
●白米は1時間10分未満（玄米は2時間10分未満）に予約しないでください。
予約するとすぐに炊飯が始まります。
●長時間（13時間以上）の予約は腐敗防止のためおやめください。



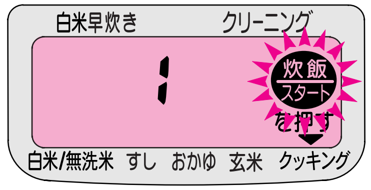
●クッキングコースで、ケーキ・雑炊など設定の時間をセットするだけで簡単に調理ができます。



1 コース を押し、「クッキング」を選ぶ

「▼」を「クッキング」に合わせる

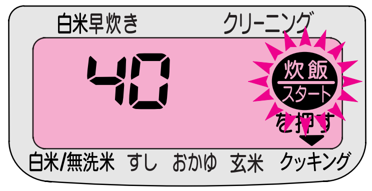
● 炊飯 スタート を押す が点滅



2 分 を押し、調理時間をセットする

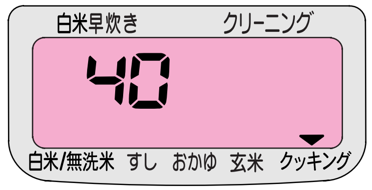
● 「分」キーを押して調理時間をセットします。(セットできる最大の時間は、40分まで)

● 「分」キーを押すごとに2、3、4、5・・・・40、1と数字が変わり、押し続けると早送りができます。



3 炊飯 スタート を押す ▶ 炊飯開始(調理)

●調理開始後セットした時間(数字)は減っていきます。



●調理時間を「40分」にセットしたとき

かんたんケーキ

■クッキング設定時間(40分)

■調理容量

下記材料容量分まで(1.0L・1.8L共)

〈材料〉1回分

市販のホットケーキミックス(200g)
卵(1個)・牛乳または、水(100ml)
砂糖(大さじ6杯)・サラダ油(大さじ3杯)
とかしバター(大さじ1杯)

●調理容量は必ず上記1回分までにしてください、容量を超えると焼けません。
●材料を混ぜるときは内なべを使わないでください。(内なべのフッ素樹脂被膜を傷めます)

〈作り方〉

❶ボールに上記の材料をすべて入れ、泡立器で全体がなめらかになるまで混ぜ合わす。
❷内なべにバターかサラダ油をぬり、「❶」の生地を流し入れる。
❸「コース」キーで「クッキング」を選び「分」キーで40分にセット。
❹「炊飯/スタート」キーを押す。
❺ピピッ音が鳴ったら、内なべを取り出し、内なべを反転して器に盛る。

●さとうを大さじ4杯に減らし、市販のホットケーキシロップ大さじ2杯を加えると、しっとりおいしく焼き上がります。

かんたん雑炊

■クッキング設定時間(3分〜5分)

■調理容量

1.0L(茶碗3杯分まで)・1.8L(茶碗5杯分まで)
└(卵2個まで)・└(卵3個まで)

■水(湯)量

1.0L(250〜 750ml)・1.8L(250〜1250ml)

〈材料と作り方〉

❶内なべに、お湯・ごはん・雑炊の素を入れ、ふたをする。
❷「コース」キーで「クッキング」を選び、「分」キーで時間をセット。
❸「炊飯/スタート」キーを押す。

※卵を入れたときは、全体を軽く混ぜ、ふたを閉めて、3分間蒸らす。
※お好みでねぎなどを入れる。

●内なべは、たいへん熱くなっていますので厚手の布などを使って、取り出してください。

ヘルシーリゾット

■クッキング設定時間(10分)

■調理容量

ごはん・・・120g(1人前)
1.0L(3人前まで)・1.8L(5人前まで)

■具や米の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
■調理中は絶対にふたを開けないでください。ふきこぼれます。

〈材料(1人前)と作り方〉

ごはん …………120g(茶碗にかるく1杯)

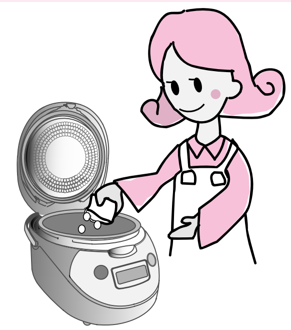
Ⓐ
- セロリ(小口切り)……………1/4本
- ベーコン(1cm角)………………2枚
- トマトジュース ……1缶(160ml)
- 水 ………………………………100ml
- 固形スープの素(くだく)……1/2個

塩・こしょう ……………………………少々

❶内なべにごはんを入れ、Ⓐを入れる。
❷ふたをして、「コース」キーで「クッキング」を選び「分」キーで10分にセット。
❸「炊飯/スタート」キーを押す。
❹ピピッ音が鳴ったら、塩・こしょうで味を整え、器に盛る。

保温中のごはんや残ったごはんをそのままクッキング!

●忙しいときなど、短時間で調理をしたいときに炊飯器に残っているごはんを使って、雑炊やヘルシーリゾットが簡単につくれます。



レトルトのあたため

■クッキング設定時間(5分)

■最大調理容量 市販のレトルトパウチ
1.0L(2袋まで)・1.8L(3袋まで)

■水(湯)量 レトルトを内なべに入れた状態で
1.0L(3合の水位線以下)・1.8L(5合の水位線以下)

■作り方
袋のままお湯に入れ、必ずふたを閉める。(袋が内なべからはみ出さないように入れる)

●設定時間(分)は、目安です。出来ばえに合わせて設定してください。
●お湯は、ジャーポットなどのお湯をお使いください。

炊きこみごはん

五目ごはん



材 料

米（うるち米）……………………3カップ
ごぼう・こんにゃく…………… 各30g
干ししいたけ………………………… 2枚
油揚げ…………………………………… ½枚
鶏肉・にんじん…………………… 各50g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）
……………………………………… 7〜8本

Ⓐ
- しょうゆ………………… 大さじ1
- 酒………………………… 大さじ1
- みりん…………………… 大さじ½
- 塩………………………… 小さじ½
- 即席だしの素…………… 小さじ½

おいしい 炊きこみごはん のコツ

炊きこみごはんの炊飯容量

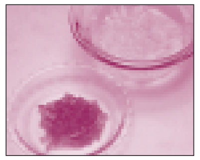
商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜4カップ
1.8L	2〜8カップ

●具の量は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。（米1カップ＝約150g）米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約は使わないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

作りかた

1 米を洗う。

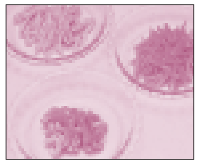
2 ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする。



3 干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。



4 油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。



5 ①の米とⒶを入れ、

水加減	白米目盛3まで

6 よくかき混ぜ、平らにする。



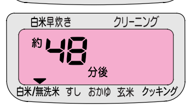
7 ②③④の具をのせる。（具は混ぜない）

8 コース を押して「白米/無洗米」を選ぶ

9 炊飯スタート を押す。



10 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。



11 器に盛り、みつばを飾る。



炊きおこわ

いもおこわ



材 料

もち米…………………………… 3カップ
さつまいも……………………… 200g
いり黒ごま……………………… 少々

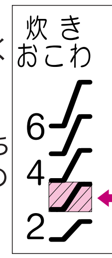
Ⓐ
- 酒・みりん…………… 各大さじ1
- 塩……………………… 小さじ1
- 即席だしの素………… 小さじ½

おいしい 炊きおこわ のコツ

炊きおこわの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜3カップ
1.8L	2〜6カップ

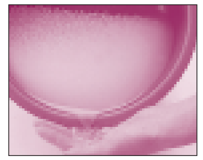
●具の量は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。（米1カップ＝約150g）米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。予約は使わないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けない）
●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜると水加減が多くなります。



〈水位目盛〉例えば3カップの場合この間で調整します。

作りかた

1 もち米に、たっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく捨てる。



2 軽くかき混ぜるようにして、水がきれいになるまで洗う。

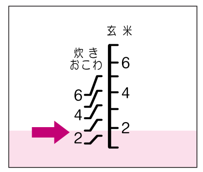
3 ざるに上げ、30分以上、水を切る。

4 さつまいもは皮をむき、1.5cm角に切り、水につけてさらす。

5 ③とⒶを入れ、

水加減	炊きおこわ目盛3まで

6 よくかき混ぜ、平らにする。



7 ④のさつまいもをのせ、

8 コース を押して「白米／無洗米」を選ぶ

9 炊飯スタート を押す。



10 炊けたらごはんをほぐし、器に盛り、ごまを飾る。

いろいろなごはんの炊きかた

すしめし



手巻きずし

材　料

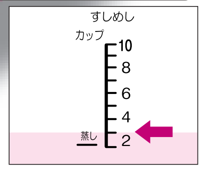
米（うるち米）……3カップ
昆布　…………5×5（cm）
Ⓐ ｛酢………………90ml
　　砂糖 ………大さじ2½
　　塩 …………小さじ1½｝
まぐろ・いか・えび・
いくら・きゅうり・
たくあん・かいわれ菜・
アボガド・グリーンアスパラ・
焼きのり・穂じそ・
白ごま・紅しょうが・
ぼうふう・
食用花　………………適量

おいしい すしめし のコツ

- ●味をよくしみこますために…
  ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
- ●粘りがでないように…
  しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜます。
- ●つや良く仕上げるために…
  うちわであおいで急激にさまします。

作りかた

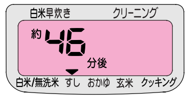
❶米を洗う。
❷ 水加減　すしめし目盛3まで



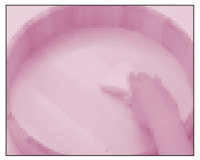
❸昆布を入れる。



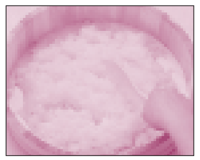
❹ コース を押して「すし」を選ぶ
❺ 炊飯スタート を押す。



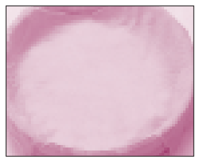
❻Ⓐを鍋に入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。
❼すし桶の内側をかるく濡らしておく。



❽炊けたら昆布をとり、すし桶にすばやくうつす。
❾❻をまんべんなくふり入れ、すばやく全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。



❿乾燥しないよう固くしぼったぬれぶきんをかける。



⓫焼きのりに❿のすしめしと好みの具をのせ巻く。
◆炊飯残時間を最初から表示します。

おかゆ



白がゆ

材　料

米（うるち米）…1カップ
塩 ……………………少々
小梅 …………………適量

- ●全がゆと五分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
- ●五分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

おいしい おかゆ のコツ

- ●白米（うるち米）以外は使用しないでください。また牛乳類も使用しないでください。うまく炊けません。
- ●味つけは炊きあがってからしてください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

〈具を入れて炊く場合〉

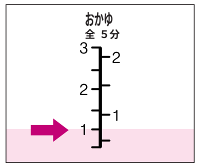
- ●具の量は米の質量（重さ）以下が最適です。（米1カップ＝約150g）
- ●ごはんからのおかゆはできません。

おかゆの炊飯容量

	商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
全がゆ	1.0L	0.5～1.5カップ（0.5～1）
	1.8L	0.5～3カップ（0.5～2.5）
五分がゆ	1.0L	0.5～1カップ（0.5）
	1.8L	0.5～2カップ（0.5～1.5）

作りかた

❶米を洗う。
❷ 水加減　全がゆ目盛1まで



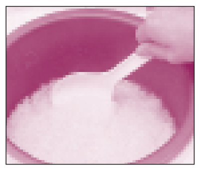
❸ コース を押して「おかゆ」を選ぶ



❹ 炊飯スタート を押す



❺炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる。



❻器に盛り、小梅をのせる。



◆炊飯残時間を 5分前 から表示します。

玄米



玄米ごはん

材　料

玄米 ………………3カップ
いり白ごま　…………少々
いり黒ごま　…………少々

おいしい 玄米 のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	1～7カップ

〈具を入れて炊く場合〉

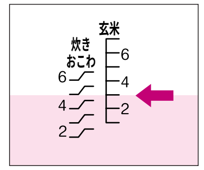
- ●具を入れて炊く場合は、炊飯時間が長いので、豆類などの固めの材料を加えるとよいでしょう。
- ●具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（米1カップ＝約148g）米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- ●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

作りかた

❶玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。



❷❶の玄米を入れ、
水加減　玄米目盛3まで



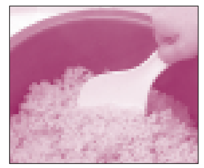
❸ コース を押して「玄米」を選ぶ



❹ 炊飯スタート を押す



❺炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。



❻器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。
◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

いろいろなごはんの炊きかた

蒸しもの

蒸しもの

「クッキング」コースをお使いください

（☞ P16）



蒸しおこわ

材　料

もち米 ……………………………3カップ
あずき ……………⅓カップ（約50g）
ごま塩 ……………………………………適量
●打ち水（つけ汁利用） ………120ml
（1回につき40mlで3回分）

あずきを煮るとき

●煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。

おいしい 蒸しおこわ のコツ

おこわ容量と蒸し水

商品のタイプ	炊飯容量	蒸し水
1.0L	1~3カップ	「蒸し」の目盛
1.8L	3~5カップ	

●炊飯スタートキーを押してから約5分後に蒸気が出てきます。
●「蒸し」の表示時間<40>は蒸気が出はじめると数字が減ります。

<もち米のつけ方>

米の容量（カップ）の1.2～1.5倍の水や煮汁に一晩（8～12時間）つけます。夏場は、やや短めにしてください。長すぎると発酵臭がします。

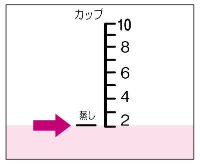
<打ち水>

（打ち水は3回に分けてします）
蒸気が出はじめてから15分後、<25>を表示。次に、5分ごとに2回、全体にまんべんなく打ち水をし、しゃもじで軽く混ぜます。
打ち水をしないと、固く蒸し上がります。

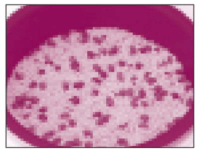
もち米の量	打ち水の量
1カップ	約　60ml
2カップ	約　90ml
3カップ	約120ml
4カップ	約150ml
5カップ	約180ml

作りかた

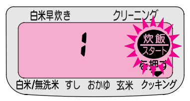
❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨て再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
❷①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁はさまします）
❸もち米を洗い、ざるに上げる。②の煮汁に水を足して（4～4.5カップにする）、もち米を一晩つける。
❹ざるに上げ、（つけ汁は打ち水用にとっておく）水切りし②のあずきを混ぜる。
❺水加減　「蒸し」目盛まで



❻蒸し板を置き、④を入れて平らにする。



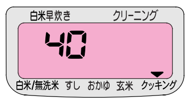
❼コースを押して「クッキング」を選ぶ



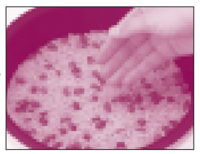
❽分を押し「40」に合せる。



❾炊飯スタートを押す。
（蒸気が出はじめると数字が減ります。）



❿蒸気が出はじめて15分後（<25>を表示しているとき）、全体に打ち水をして混ぜる。



⓫さらに5分ごとに計3回打ち水し、混ぜる。3回目の打ち水の後、蒸気が通りやすいように、はし等で4～5ヶ所穴をあける。
⓬ブザーが鳴ったらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

蒸しもの

「クッキング」コースをお使いください

（☞ P16）



茶わん蒸し

材　料

卵…………………………………… 1個
だし汁（卵の量の3.5倍）…… 180ml
Ⓐ しょうゆ………………… 小さじ¼
　 みりん…………………… 小さじ½
　 塩………………………… 小さじ¼
鶏肉………………………………… 40g
しょうゆ…………………………… 適量
小えび……………………………… 2尾
ぎんなん（缶詰）………………… 4粒
生しいたけ（2つに切る）……… 大½枚
かまぼこ（5mm厚さ）………… 2切れ
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）…2本
ゆずの皮…………………………… 少々

おいしい 茶わん蒸し のコツ

商品のタイプ	器の個数	蒸し水	分キーで合わせる時間	むらし時間
1.0L	1~3個	「蒸し」の目盛	8~10	約15分
1.8L	1~4個			

●分で合わせた時間は、蒸気が出はじめると、数字が減ります。
●ブザーが鳴ったときは、まだ卵液が固まっていませんので、そのまま約15分蒸らして仕上げます。
●炊飯スタートを押してから蒸らし終わるまでの時間は約30分です。
●蒸し茶わんは高さ約7cm、直径約8cmまでのものを使用します。

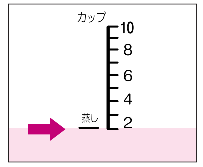
蒸しもの各種

	商品のタイプ	一回量	分キーで合わせる時間（分）	注　意
しゅうまい	1.0L	冷凍20個	10～15	冷蔵ものは、やや短めに蒸してください。
	1.8L	冷凍30個		
中華まんじゅう	1.0L	冷凍3個	15～20	
	1.8L	冷凍4個		
ふかしいも	1.0L	2～3本（1本約200g）	25～30	いもの種類や太さなどによって時間が変わります。
	1.8L	3～4本（1本約200g）		
ふかしご飯	1.0L	冷やご飯茶わん3杯分	10～15	ご飯はほぐし、蒸し板の上に平らにして蒸します。
	1.8L	冷やご飯茶わん4杯分		

■**蒸し水は「蒸し」の目盛に合わせる。**
■分で合わせた時間は、蒸気が出はじめる（5～10分後）と、数字が減ります。
■蒸し足りない場合はコースを押し、再びクッキングに合わせ、分で1分～5分に合わせて蒸します。

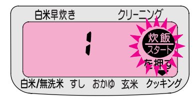
作りかた

❶だし汁にⒶを加えてさまし、溶いた卵を混ぜ、こす。
❷鶏肉は一口大に切り、しょうゆをかけ、えびは尾を残し、背わた、殻を取る。
❸容器に②とぎんなん、生しいたけ、かまぼこを入れ、①を静かに注ぐ。
❹泡をすくい取り、アルミ箔で蒸気が入らないようおおう。
❺水加減　「蒸し」目盛まで

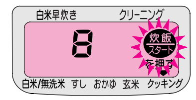


❻蒸し板を置き、④を並べる。

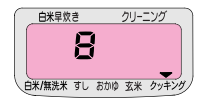
❼コースを押して「クッキング」を選ぶ



❽分を押し「8」に合せる。



❾炊飯スタートを押す。
（蒸気が出はじめると数字が減ります。）



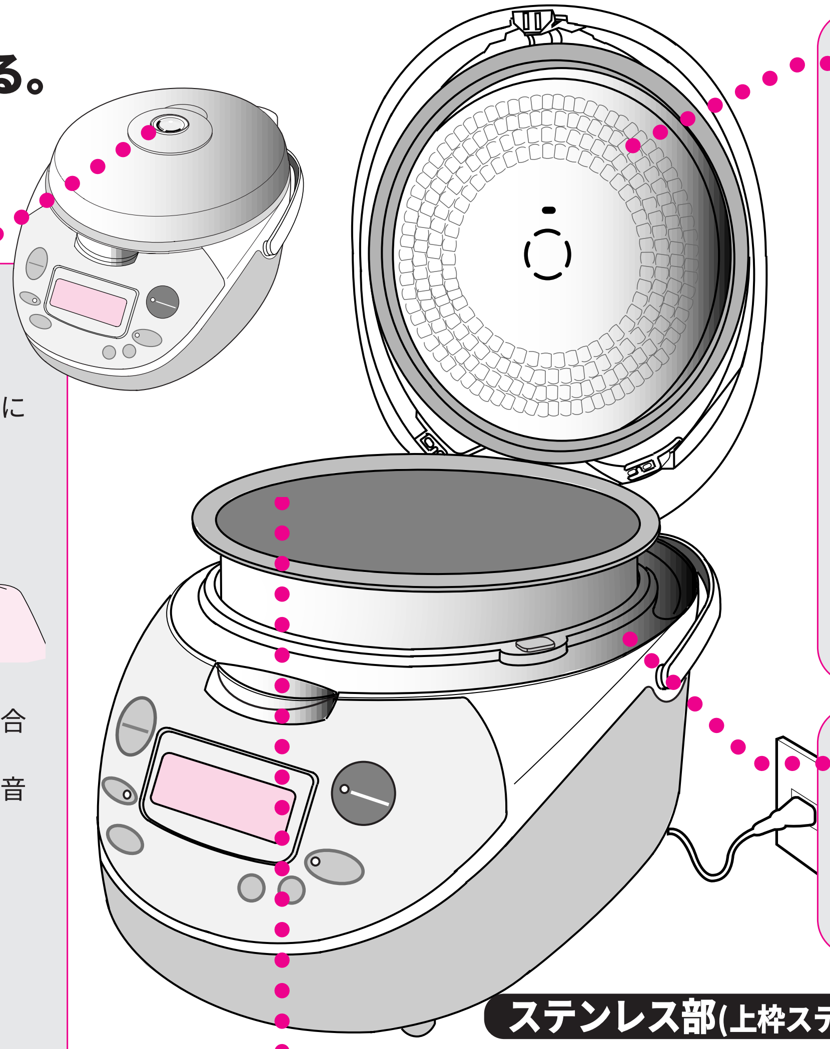
❿ブザーが鳴ったらそのまま、約15分蒸らす。
⓫アルミ箔をはずし、みつば、ゆずの皮をのせ、容器のふたをする。

使うたびに洗うもの

しゃもじ　内なべ　ふた加熱板　蒸気ぶた　しゃもじ受け

洗い方 **薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。**

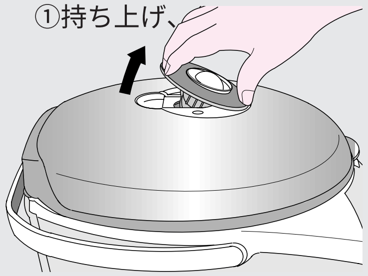
- **炊飯直後は高温です。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから…。**
- **ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。**



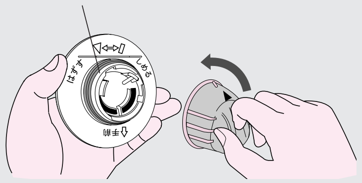
内なべ（☞P6）

蒸気ぶた

■取り外しかた

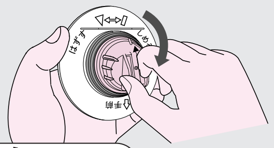


①持ち上げ、



②矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

■取り付けかた

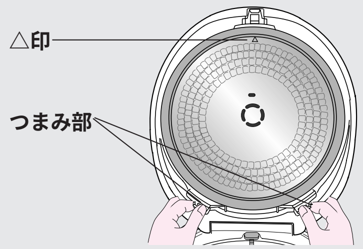


①蒸気ぶた上下の▼と▲を合わせ、
②右へ回し、（「カチッ」と音がするまで）
③本体に取り付ける。

お知らせ

- 蒸気ぶたの中に異物があると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- 蒸気ぶたを正しく取り付けないと、炊きムラになったり、U15を表示します。（☞P29）
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

ふた加熱板



■取り外しかた

つまみ部（両側）を持ち、下方手前に引っ張る。

■取り付けかた

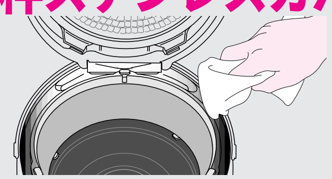
①△印側の凸部を、ふたの上方にある溝に斜め下方から差し込み、
②つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

お願い

- 食器乾燥器や食器洗い機は、使わないでください。
- 特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや、場合によっては腐敗の原因になります。

上枠ステンレスカバー

固く絞ったふきんで拭いてください。



お知らせ

- 上枠内に水などを流しこんで洗わないでください。

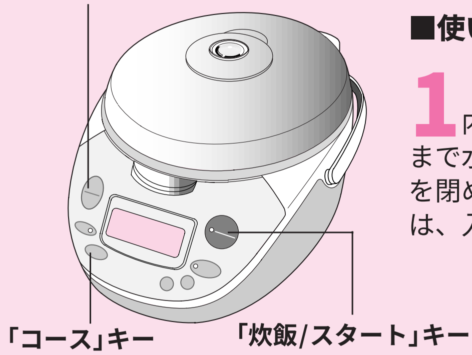
ステンレス部(上枠ステンレスカバー・ふた加熱板の金属部)のお手入れのしかた

- ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジで拭いてください。

においや汚れが取れにくい場合

クリーニング機能

- 炊きこみごはんや保温の後のにおいが取れない、
- ふた加熱板や蒸気口（蒸気ぶた取り付け部）の汚れが落ちにくいときに使います。



■使いかた

1 内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める。（洗剤などは、入れない）

2 「コース」キーを押し、「▲」を「クリーニング」に合わせる。
「炊飯/スタート」キーを押す。
（「炊飯/スタート」キーランプが点灯し、約45分で終了）

3 ピピッ音が鳴れば（保温が点灯）、「取消／切」キーを押す。
（早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

4 内部は熱くなっているので、冷めてから湯を捨てる。

お知らせ

- においによっては、完全に落ちないものもあります。
- 炊飯直後は、「クリーニング」を受け付けません。
（ピー音が4回鳴ります）
約30分お待ちください。

本体が…

サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●電源プラグをコンセントに入れましたか？ ●表示部に「U15」「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	11 29 ー
予約をすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	9 15
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯／スタート」キーを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米／無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	9 15 ー
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	ー ー
再加熱ができない	●保温ランプが点灯していますか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ピー音が4回鳴ります） →50°C以下のときは、できません。	14 14
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふたの加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	ー 25
炊飯中、停電になったり、ブレーカーが落ちたとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	ー ー
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	ー ー ー

お知らせ

■リチウム電池について（表示部が消えたときなど）
電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、もし取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて
電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

■「炊飯」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は
⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。

■誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは
⇨ 販売店にご相談ください。

ごはんが…

症状	理由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい 	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。 ●白米早炊き炊飯にすると、ごはんがかためになります。 →お米を浸水させてから炊飯するとかたさはやわらぎます。	11 – 15 13
ごはんがこげる （底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 ●白米を「玄米」のメニューで炊飯していませんか？ →表示部のメニューを確認してください。	6 – –
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。 ●くり返し、再加熱したためです。 ●ふたのすき間から、蒸気がもれているためです。 ●蒸気ぶたを、セットしましたか？	14 14 – 10
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく 	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ●24時間以上保温したためです。 ●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米が、不十分なためです。 ●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色くみえることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。 →においが気になるときは、クリーニングしてください。	13 14 – 11 – 24
ごはんがなべにこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。 ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	– –
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを、保温したためです。	– 裏表紙
炊き上がり後、ごはんの中央部がくぼんでいる	●IH加熱の特徴で、ごはんを包み込んで炊き上げるためです。	–

こんな表示が出たら…

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U12	●内なべがセットされていますか？ →専用の内なべをセットし、「取消／切」キーを押してください。 ●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ●蒸気ぶたなしで、「炊飯／スタート」キーを3回押して炊飯したときに表示することがあります。 →炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。	11 6 – –
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。	14
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ぶた（上下正しくセットされた状態）が付いていますか？ →蒸気ぶたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。購入するまでの期間は、「炊飯／スタート」キーを3回押すと炊飯できますが、おいしさ度は低下します。 ※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。 ●蒸気ぶたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ぶたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	– 24 24
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。 炊飯できないときは、販売店にご連絡ください。	–

● 上記の処置をしても回復しないときは販売店に、修理をご依頼ください。

H01·H02	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

● このページのエラー表示と処置方法は本体の背面にあるシールにも記載しています。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
●**その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■修理を依頼されるとき

26～29ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市下飯田2丁目1-27	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市本庄町大字本庄896-2	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2	(0985)85-6530
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0602

仕様

品　　番		SR-DG10C	SR-DG18C
電　　源		交流　100V　50／60Hz	
消費電力（約）	炊 飯 時	1200W	1400W
	保 温 時	800W（23W※1）	700W（27W※1）
炊飯容量 L （　）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米(早炊き)	0.09～1.0（0.5～5.5）	0.18～1.8　（1～10）
	無 洗 米	0.09～1.0（0.5～5.5）	0.18～1.8　（1～10）
	すしめし	0.18～1.0　（1～5.5）	0.36～1.8　（2～10）
	胚芽精米	0.09～1.0（0.5～5.5）	0.18～1.8　（1～10）
	炊きこみ	0.18～0.72　（1～4）	0.36～1.44　（2～8）
	炊きおこわ	0.18～0.54　（1～3）	0.36～1.08　（2～6）
	全 が ゆ	0.09～0.27（0.5～1.5）	0.09～0.54（0.5～3）
	5分がゆ	0.09～0.18（0.5～1）	0.09～0.36（0.5～2）
	玄　米	0.18～0.54　（1～3）	0.18～1.26　（1～7）
調理容量	クッキング	白米3カップの水位線まで	白米5カップの水位線まで
コードの長さ		1.0m	1.0m
質　　量（約）		4.0kg	5.1kg
大きさ（約）	幅	26.0cm	28.9cm
	奥　行	35.2cm	38.3cm
	高　さ	20.8cm（41.5cm※2）	23.5cm（47.0cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用		炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米／無洗米	約48分	○	○	すしめし	約46分	○	○
炊きこみ		×	×	おかゆ	約50分～1時間7分	×	○
炊きおこわ		×	×	玄米	約2時間	×	○
白米早炊き	約24分～32分	○	×	クッキング	調理時間40分まで	×	×

●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。

愛情点検　長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	**販売店名**	☎（　　）
品名・品番		**お客様ご相談窓口**	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部

〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-718
S0802F0